

# 月桂酸单甘酯生产厂家月桂酸单甘酯报价

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 月桂酸单甘酯生产厂家月桂酸单甘酯报价                         |
| 公司名称 | 河北鸿韬生物工程有限公司                               |
| 价格   | 26.00/千克                                   |
| 规格参数 | 品牌:月桂酸单甘酯厂家<br>型号:食品级月桂酸单甘酯<br>产地:河北月桂酸单甘酯 |
| 公司地址 | 河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村                          |
| 联系电话 | 15694999565 15694999565                    |

## 产品详情

月桂酸单甘酯厂家，月桂酸单甘酯生产厂家，月桂酸单甘酯，月桂酸单甘酯价格，月桂酸单甘酯报价

## 简介

由月桂酸和甘油直接酯化合成

外观一般为鳞片状或油状、白色或浅黄色的细粒状结晶

优良的乳化剂和安全高效广谱的抗菌剂

不溶于水，限制了其应用

# 性状

鳞片状或油状、白色或浅黄色的细粒状结晶

可以分散于热水中

# 应用领域

食品添加剂

乳制食品、肉质食品、烘培食品、面制食品、调味食品等

抗生素，提高动物生长性能

抗菌效果不受pH影响，优于山梨酸、苯甲酸、对羟基苯甲酸酯

抗菌剂，防腐和增稠作用

抗肿瘤和抗菌等作用

工业

安全高效的广谱杀菌剂，抑制多种细菌及原生物

抗菌机理研究，影响因素及其复配体系的抑菌特性

## 农业

添加于饲料中，对凡纳滨对虾幼体生长、免疫、肌肉氨基酸及肠道菌群有积极影响

月桂酸单甘油酯是一种由月桂酸和甘油直接酯化合成的物质，其外观一般为鳞片状或油状、白色或浅黄色的细粒状结晶。它不仅是一种优良的食品乳化剂，也是一种安全高效广谱的抗菌剂，不受pH限制，在中性或微碱性条件下仍有较好的抗菌效果。然而，它的缺点是不溶于水，这限制了其应用范围

。

在食品添加剂方面，月桂酸单甘酯被广泛应用于乳制食品、肉质食品、烘焙食品、面制食品、调味食品等领域

。特别是在婴幼儿奶粉、米粉等产品中，以及焙烤食品中，可以起到改善米面制品品质的作用

。此外，它也被用作天然的食品添加剂，具有抗氧化、抗菌、增稠、乳化等多种作用

。

在工业应用方面，由于其良好的乳化性能和防腐性能，月桂酸单甘酯被广泛应用于食品、化妆品、医药等行业中

。例如，在化妆品中，它可以作为乳化剂使用，以提高产品的乳化稳定性和改善口感

。

在农业和饲料行业中，也有研究表明月桂酸单甘油酯具有积极的应用。例如，在动物生产中，它被用作抗生素的替代品，以预防动物疾病和提高生长性能

。此外，为研究饲料中添加月桂酸单甘油酯对凡纳滨对虾幼体生长、免疫、肌肉氨基酸及肠道菌群的影响，显示出其在水产养殖中的潜在价值

。

